

## Kolokythopita almyri (pita citrouille-feta)

Écrit par Amarante

Dimanche, 13 Février 2011 21:03 - Mis à jour Samedi, 04 Février 2012 14:43

---

## Kolokythopita almyri (pita citrouille-feta)

---

Recette tirée du blog En direct d'Athènes, adaptée au Cooking Chef.



Pour :

Temps de préparation :

Temps de repos : 0

Temps de cuisson : 35 minutes

---

Ingrédients :

---

## Kolokythopita almyri (pita citrouille-feta)

Écrit par Amarante

Dimanche, 13 Février 2011 21:03 - Mis à jour Samedi, 04 Février 2012 14:43

---

- 700 grammes de citrouille
  - 1 gros oignon
  - 1 cuillère à soupe de menthe (fraîche ou séchée)
  - 100 grammes de farine
  - 300 grammes de feta
  - 150 millilitres de lait
  - 3 œufs
  - sel, poivre
  - de la chapelure ou de la biscotte écrasée
- 

### Matériel :

*Bol multipro, Mélangeur souple*

---

### Préparation :

Préchauffer le four à 250°.

Couper la citrouille en cube et la râper grossièrement à l'aide du bol multi-pro. Émincer l'oignon. Dans le bol, avec le mélangeur souple, faire revenir la citrouille et l'oignon dans un peu d'huile d'olive, 5 min à 120°, vit. mél. 1.

Arrêter la cuisson et laisser refroidir un peu.

Mélanger à la citrouille, vit. 1, la menthe, le sel, le poivre (en pensant que la feta est souvent assez salée) et la moitié de la farine.

Ajouter ensuite un à un la feta émiettée, les œufs battus, le lait (en baissant légèrement la vitesse) et le reste de la farine, de façon à obtenir une pâte qui ne soit pas liquide.

Huiler un moule (ou le garnir de papier sulfurisé).

Répartir de la chapelure au fond de celui-ci.

Verser le mélange dans le moule.

Saupoudrer de chapelure, pour former une fine croûte.

Enfourner pour 15 min à 250°, puis 20 min à 180°.

Couvrir éventuellement en cours de cuisson pour que la chapelure ne brunisse pas trop.

---

### Avis des CCCistes :

## **Kolokythopita almyri (pita citrouille-feta)**

Écrit par Amarante

Dimanche, 13 Février 2011 21:03 - Mis à jour Samedi, 04 Février 2012 14:43

---

On appelle "pita" en Grèce quasiment tout ce qui est fait à base de pâte, qu'elle soit filo, feuilletée ou brisée.

En général, ce sont des sortes de tourtes (la plus connue étant la tiropita, feuilleté au fromage), salées ou sucrées.

Mais la milopita est une tarte au pommes classique, et la portokalopita un cake à l'orange arrosé de sirop...

(Pour la photo, je vous conseille d'aller voir ici, car elle est bien plus alléchante que la mienne – dont la chapelure est peu présentable ... Mais dès que j'en fais une photogénique, j'en mettrai la photo, promis !)

---

### **Les discussions du forum sur le sujet :**

[Kolokythopita almyri \(pita citrouille-feta\)](#)